39e Année. — Tome LXXVII. № 1993 Paris, 8 Septembre 1932

REVUE DE VITICULTURE

LA CRISE VITICOLE ET LA QUALITE DES VINS (1)

La loi du 1er janvier 1930 et ses annexes

La loi du 1er janvier 1930 avait précisément pour but, dans son essence, de mettre en harmonie l'intérêt et la morale, de supprimer tous ces vins indésirables qui ne sont pas du vin, que l'on rhabille avec des Algérie, des Espagne ou des vins grecs, et d'en dégoûter l'acheteur. Elle excluait des coupages les vins étrangers. Elle provoquait la renaissance des vins de pays. Elle limitait dans des bornes étroites mais raisonnables la préparation des vins de coupage, en laissant une place beaucoup plus large aux bons vins naturels présentés tels qu'ils sont produits chez les vignerons.

Bien qu'une erreur de psychologie regrettable — c'est du moins notre avis — ait placé en tête les vins de coupage, au lieu de les placer en queue, le *projet gouvernemental* établissait un *statut des vins* précis qui distinguait :

Les *vins de cru*, soumis au régime des lois du 16 mai 1919 et du 22 juillet 1927, vins ayant une appellation d'origine reconnue par la loi.

Les *vins de pays*, circulant avec l'indication de leur lieu de production (localité, commune ou canton). — Un arrêté ministériel pouvait chaque année, par région, et en tenant compte des conditions particulières de l'année, indiquer les minima de composition au-dessous desquels ces vins ne devaient plus être regardés comme vins marchands.

Les *vins étrangers* qui devaient être vendus avec l'indication de leur pays de production, et par conséquent ne pouvaient pas entrer dans les coupages.

Les *vins de coupage*, résultant du mélange par un commerçant de vins de pays français ou algériens, différant entre eux par leur origine. — Ces vins de coupage devaient répondre à un minimum de 9 degrés d'alcool réel et de 12,5 de somme alcool + acidité fixe.

Enfin la loi prévoyait la libre visite des caves des producteurs par les agents du Service de la Répression des Fraudes, afin de repérer à leur source les vins impropres à la consommation et empêcher leur introduction clandestine dans les coupages.

Ce projet complet, bien équilibré, apportait un remède très efficace aux abus que nous avons signalés. Hélas ! trop d'intérêts édifiés sur ces abus, mais n'osant pas se démasquer par une discussion loyale, étaient atteints par cette réforme. Toutes sortes d'embûches furent opposées à la réalisation de ce projet qui, par des moyens détournés, fut déplorablement mutilé par le Parlement. Cela seul met vivement en lumière l'efficacité qu'on devait en attendre.

(1) Voir Revue N° 1992, page 133.

Le sabotage du projet de loi. — Voici, en effet, ce qui se passa :

Un *premier amendement*, dû à un parlementaire bourguignon, devint l'article 3. Il complétait l'article 10 de la loi du 16 juillet 1919, en interdisant à tout vin n'ayant pas droit à une appellation d'origine en vertu de cette loi de se parer des mots : *château, cru, domaine, tour, moulin, côte*, etc. C'est une boursouflure inutile de la loi. Cette disposition constitue une expropriation injustifiée pour les vins de pays que leur producteur veut vendre sous le nom existant de son domaine, de son château, de son cru, etc. Elle enlève aux producteurs de vins de pays de choix l'un des moyens légitimes de retirer le profit des efforts qu'ils ont accomplis pour donner à leur vin plus de qualité. C'est tout à fait inconcevable, au moment surtout où l'on recherche tous les moyens d'encourager les vignerons à la production de vins de qualité.

Une *seconde mutilation* fut apportée à l'article 2, au sujet des vins de pays ne répondant pas aux minima de composition éventuellement fixés par arrêté ministériel. On admit seulement que ces vins ne pourraient être vendus « hors du département » ; formule ambiguë qu'il a fallu expliquer dans le décret du 8 février, mais créant en outre une tolérance inadmissible.

Une *troisième mutilation* consista à supprimer la possibilité de la libre visite des caves des vignerons par les agents assermentés. On empêcha ainsi les facilités plus grandes que l'on voulait apporter au repérage à la source des vins impropres à la consommation.

Une *quatrième mutilation* introduisit en fin de l'article 4 que l'exclusion des vins étrangers des coupages n'était pas applicable à la préparation des vins de liqueur et des apéritifs à base de vin.

Cinquième mutilation. — Enfin, quelques mois après la promulgation de cette loi déjà si malheureusement déformée, le 10 avril, l'amendement Gaumet portait à la loi un coup de massue plus grave encore en modifiant les minima de composition imposés aux vins de coupage : il les réduisait à 8 degrés d'alcool ou 12 de somme alcool + acidité. Ce *ou* est le comble de l'incohérence. Nous croyons bien qu'il n'a jamais été l'objet d'une rectification au *Journal officiel*. Cet amendement étendait, en outre, singulièrement l'assiette des vins de pays telle qu'elle était spécifiée dans le décret du 8 février.

Il suffit de souligner que l'amendement Gaumet fut introduit dans une loi sur la distillation obligatoire, dont l'objet n'avait rien de commun avec la loi du 1er janvier 1930, pour mettre en relief avec quelle légèreté le Parlement peut désorganiser par un vote de surprise les dispositions législatives les mieux étudiées et les mieux équilibrées.

Les décrets annexes. — Peu de temps après la promulgation de la loi du 1er janvier 1930, un décret du 1er février modifiait l'article premier du décret du 19 août 1921, en spécifiant de façon plus sévère les caractères des vins devenus impropres à la consommation.

Le décret du 8 février, rendu en forme de règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er janvier, précisait tous les détails rela-

tifs aux spécifications des vins de pays, des vins étrangers et des vins de coupage et aux prescriptions établies par le législateur à leur endroit.

Enfin le décret du 31 janvier 1930 établissait une réglementation depuis longtemps désirée pour les vins de liqueur, les vermouths et les apéritifs à base de vin.

Ajoutons que le 28 juillet 1930, une première série de décrets ministériels stipulaient, par région, les limites de composition des vins de pays, et que le 28 décembre 1931 le ministre de l'Agriculture prenait de nouveaux décrets du même genre.

Mais, dans l'intervalle de ces deux dates, la loi du 4 juillet 1931 avait abrogé la disposition de la loi du 1er janvier 1930 permettant la vente dans le département des vins ne répondant pas aux prescriptions de ces décrets. De même elle autorisait le ministre à établir une limitation inférieure du degré des vins marchands.

On s'explique ainsi les dispositions nouvelles apportées dans les décrets du 28 décembre 1931.

Il faut reconnaître que tout cet ensemble de mesures législatives ou réglementaires répondait bien aux deux voies que nous avons tracées :

1° Définir les caractères des vins impropres à la consommation et les repérer à leur source pour mieux en réprimer l'usage.

2° Réduire dans une large mesure la préparation des vins de coupage, en exigeant d'eux des garanties particulières de loyauté, et encourager la production, le commerce et la consommation des « vins de pays » en spécifiant, d'après les conditions de leur production, les caractères qu'ils doivent posséder pour demeurer des vins marchands.

On peut se demander si des efforts sérieux ont été faits pour appliquer ces dispositions légales et pour exercer une répression sévère de la mise en vente des mauvais vins.

On peut se demander si ces bonnes intentions ont été comprises et si quelque chose a été tenté chez les vignerons et chez les commerçants pour réhabiliter les vins de pays dans le public dont on a faussé le goût.

S'il n'a pas été répondu comme on l'eût désiré aux directives nouvelles de la législation, la faute en est tout d'abord au découragement causé par les mutilations exercées par le Parlement sur le projet de loi duquel est sortie la loi déformée du 1er janvier 1930.

En dépit de ces mutilations, sur lesquelles on sera bien contraint de revenir un jour, il demeure dans la loi *l'exclusion des coupages des vins étrangers* et la *définition des « vins de pays »*, auxquels le décret du 8 février a donné une assiette solide. Bien que pouvant être très utilement renforcées, ces dispositions particulières marquent une date dans l'histoire de la législation des vins. Elles sont suffisantes pour servir de point d'appui à tous les efforts qui doivent être tentés pour aboutir à la **renaissance des vins de pays**.

Comment ces efforts doivent-ils être dirigés et disciplinés ? Est-il possible d'associer dans cette voie les vignerons et les négociants ? Quelles chances a-t-on d'aboutir au succès visé ?

Ce sont ces divers points qu'il nous reste à examiner.

A l'heure où, de toutes parts, l'excès d'industrialisation fait faillite et appelle la renaissance de l'artisanat qui exaltait les qualités individuelles, on doit avoir confiance que, dans l'industrie du vin, l'excès des rationalisations aveugles devra lui aussi céder le pas au réveil de la prospérité de nos vins de pays, pour le grand profit des consommateurs que l'on maintient dans l'ignorance de leurs mérites.

La production et le commerce des vins de pays

N'est-il pas humiliant pour notre époque de progrès, d'avoir à examiner comment on peut le plus efficacement organiser la production et la vente des « Vins de Pays », c'est-à-dire des vins naturels, tels que la Nature et le Vigneron les produisent, dans chacun des mille « pays » qui composent notre vignoble national.

C'est pourtant à cela que nous conduisent les tares de l'industrie du vin. C'est l'aveu de la désorganisation à laquelle ont abouti les déformations de cette industrie, dont la prétention est de contraindre le consommateur à absorber autre chose que ce que produit la Nature.

Cette production et ce commerce des « Vins de pays », c'est exactement ce qui faisait l'unique objet de la viticulture et du commerce des vins avant le Phylloxéra.

C'est à cela qu'il faut revenir.

Il serait inconcevable qu'une connexion de la viticulture régionale et du commerce régional ne puisse être obtenue dans ce but précis.

Si les vignerons arrivent à se bien convaincre des préjudices que leur causent le façonnage et la vente du vin omnibus, si les négociants régionaux se pénètrent bien — ce qui est l'évidence même — que leur ruine progressive et bientôt définitive est uniquement causée par la prééminence des grandes entreprises urbaines qui puisent n'importe où les éléments de leurs synthèses de vins omnibus, en se privant de leurs services, il n'est pas douteux qu'on peut arriver rapidement à la réhabilitation des « Vins de Pays » dans le public et à leur renaissance.

Un conflit paraît s'être manifesté tout récemment dans la région méridionale, entre l'Union centrale des Caves coopératives qui a établi un Comptoir de vente des vins de ses adhérents et le Syndicat Méridional du Commerce en gros des Vins et Spiritueux qui voudrait qu'on interdise à ce Comptoir le droit de vendre directement les vins de ses adhérents, sans prendre la position de commerçant et sans en supporter les charges.

Je ne veux intervenir dans ce conflit que pour souligner combien il caractérise la situation présente.

Les vignerons sont outrés de voir qu'on n'achète plus leurs vins, leurs bons vins, que lorsqu'on a épuisé presque toutes les ressources que l'on trouve, ailleurs ou dans le Midi, comme éléments de façonnage, ou comme éléments de bon marché, obtenus au détriment de la qualité.

Alors qu'on répand inconsidérément dans la presse que le Midi fait des vins

de mauvaise qualité, ce sont les vins de bonne qualité qui restent invendus dans les caves des vignerons du Midi et qu'on ne vient chercher que lorsqu'il n'y en a plus d'autres ailleurs.

La majorité des négociants du Midi ne sont plus que des commissionnaires chargés de mettre le vin sur gare pour le compte des entreprises de façonnage. Les vignerons ont bien le droit de leur dire :

« Par votre faute ou autrement, vous avez failli à votre rôle séculaire. Vous n'êtes plus les défenseurs et les répartiteurs attitrés de nos bons vins naturels entre les mille bouches des consommateurs qui les aimaient et les buvaient. Nous avons le droit et le devoir de faire connaître et apprécier nos vins tels qu'ils sont, puisque vous avez laissé prendre votre place par des industriels qui ne font que des mixtures insipides ».

Encore une fois, nous nous gardons bien de généraliser. Il y a encore des maisons de commerce qui cherchent à vendre directement les « vins de pays », mais leur nombre diminue tous les ans, les difficultés qu'elles rencontrent et la concurrence qui les combat sont de plus en plus âpres et nombreuses.

Nous nous gardons aussi de dire aux vignerons : « Passez-vous du commerce ». Ce serait une politique pleine de déboires. A chacun son rôle suivant ses aptitudes.

Mais le tableau très réaliste que nous avons brossé est de nature à convaincre les uns et les autres qu'ils doivent se tendre la main, dans un intérêt commun, pour obtenir un rétablissement des droits de la nature, des droits de ceux qui peinent pour produire les bons vins naturels, des droits de ceux qui peinent pour les faire connaître et les répandre, et aussi des droits des consommateurs qui veulent jouir des bienfaits que la nature dispense dans les « Vins de pays » et dont ils sont privés aujourd'hui par les méfaits d'une industrialisation sans scrupules.

Pour réaliser cette œuvre réparatrice, il y a des devoirs qui incombent aux producteurs et aux négociants.

Le plus important de ces devoirs est, pour les uns et les autres, de s'affranchir radicalement des habitudes néfastes que nous avons stigmatisées et qui résultent autant de « l'atavisme de la période phylloxérique » que des répercussions qu'ont exercées les influences des entreprises de façonnage pour seconder leurs desseins.

Ces devoirs se résument en deux mots : **Respect et exaltation des bienfaits de la nature.**

L'assiette des vins de pays

Et d'abord, comment classer et distinguer entre eux les « Vins de Pays » ?

Le Conseil d'Etat, dans l'élaboration du décret du 8 février 1930, a donné aux vins de pays une assiette solide. Ces vins doivent être désignés par l'indication de leur lieu de production, localité, commune ou canton.

L'une des préoccupations du commerce — et des plus justifiées — était de savoir dans quelle mesure on peut mélanger entre eux les vins d'un même pays, sans qu'ils perdent leur caractère de « Vin de Pays ». Il est évident qu'il y a intérêt pour le négociant à posséder un lot suffisant d'un même vin

pour assurer le service de sa clientèle. La loi du 4 juillet 1931 a encore augmenté l'assiette du vin de pays. Alors que le décret du 8 février limitait le territoire producteur d'un vin de pays donné au canton et aux *communes limitrophes*, on peut aujourd'hui comprendre dans ce territoire le canton et les *cantons* limitrophes.

On doit reconnaître que, dans ces conditions, les négociants ne trouveront aucune gêne pour constituer des lots commerçables d'un vin de pays déterminé.

Est-ce à dire qu'on devra toujours user de cette faculté et couper des petits vins de plaine d'un canton avec les beaux et riches vins de montagne d'un canton voisin ? Nous ne le pensons pas.

Nous estimons que les vignerons, en se fixant sur ces bases légales, auront grand intérêt à établir les *types de vins de pays* dans chacun desquels pourront s'incorporer tous les bons vins naturels qu'ils produisent.

On a beaucoup dit de mal des vins de plaine :

Nous avons la conviction que l'institution légale des « vins de pays » doit être saisie comme un excellent moyen de les réhabiliter. Nous considérons que les vins de plaine du Midi, à base d'aramon et de carignan, produits sans les excès d'artifices culturaux qui ont fait tant de mal à leur réputation, en suivant les usages loyaux et constants de la bonne culture, ont des qualités particulières de fraîcheur et de fruité qui doivent les faire grandement apprécier.

Négociants et viticulteurs sont unanimes à demander la suppression du néfaste amendement Gaumet, pour faire retour aux dispositions de la loi du 1er janvier 1930, impliquant un minimum de 9 degrés pour les vins de coupage.

Le jour où cette réforme sera obtenue, on pourra constituer dans chacun des cantons des plaines du Midi, des *types de « Vins de Pays »*, à 8 degrés ou 8 degrés 5, que les vins de coupage ne pourront pas concurrencer. Ils seront appelés à devenir le véritable vin populaire à bon marché, et c'est une considération qui ne doit laisser insensibles ni le consommateur, ni le Parlement.

Dans les régions de coteaux, où la vigne mûrit plus difficilement à cause de l'altitude ou de la latitude, les meilleurs cépages du cru pourront aussi donner des *types de « Vins de pays »* à 8° ou 8°5, un peu plus verts, mais aussi plus friands, qui eux aussi ne craindront rien de la concurrence des vins de coupage.

Rien ne s'oppose à ce que, dans un même canton ou un même « pays », on fixe plusieurs *types de « Vins de Pays »*, différant par leur spiritueux, leur sapidité, leur corps, leur richesse, répondant à des situations différentes : plaine, soubergue, coteau ou montagne, cépages, etc., qu'ils soient rouges, blancs ou rosés.

Mais il est indispensable que les vignerons se disciplinent en créant pour chaque type, par leurs organisations syndicales, un contrôle très sévère de la qualité, permettant d'exclure du « Vin type de pays », tous les vins mal réussis, incomplets ou critiquables, qui auront la ressource d'aller dans les coupages si ce sont des vins marchands, à la distillerie si ces vins ne sont plus marchands.

Ceci nous conduit à préciser rapidement les devoirs des producteurs et les devoirs des négociants.

Les devoirs des producteurs de vins de pays

Ce n'est pas le lieu de faire un cours d'œnologie. Mais il faut bien signaler aux vignerons qu'ils ne feront apprécier la qualité de leurs vins qu'en renonçant à certains usages, relativement récents, de la culture et de la vinification, usages auxquels les ont poussés, presque toujours, certaines influences des acheteurs dont on peut retrouver l'origine dans les déformations de l'industrie du vin, déformation qu'il faut précisément combattre.

Dans la culture, qu'ils reviennent aux bons cépages indigènes d'autrefois, qu'ils réprouvent les teinturiers, aussi bien les hybrides Bouschets que les hybrides américains ou franco-américains. C'est un premier point capital.

Nous avons donné ailleurs notre avis sur la question des hybrides. On est d'accord pour les exclure des vignobles produisant des vins de cru. Or, il ne faut pas se dissimuler que la distinction des vins de cru et des autres vins est une fiction. Il n'existe pas de barrière, en-deça de laquelle on puisse dire qu'on est dans le domaine exclusif des vins de cru, et au-delà dans un domaine qui leur soit étranger. La multiplication des appellations d'origine se réclamant des lois de 1919 et 1927 en est la preuve. Qu'il existe des crus plus réputés que d'autres, c'est entendu, et c'est une question de goût. Mais s'il nous plaît de préférer un rancio des Corbières, un vin de l'Agly, une Clairette d'Adissan ou un Picpoul de Pinet à un vin blanc des Graves de Bordeaux, qui donc viendra nous en tenir rigueur ?

Nous verrons tout à l'heure que, dans les législations nationales ou internationales, par la force des choses, les bons « Vins de Pays » sont appelés à exiger les mêmes droits à la protection tutélaire des pouvoirs publics contre la concurrence déloyale que les vins qui se réclament d'une appellation d'origine reconnue.

Que leurs producteurs prennent donc conscience qu'ils ont les mêmes obligations que leurs confrères des grands crus pour assurer la qualité et la réputation de leurs vins. Au premier chef se trouve le choix des bons cépages.

Il en est ainsi des systèmes de taille, prudents et bien équilibrés, et de tous les soins de culture.

Dans la vinification, qu'ils écartent de la cuve tout ce qui n'est pas raisins sains, bien mûrs et de bonne espèce. Qu'ils soignent leurs fermentations selon les meilleurs procédés modernes, en évitant les hautes températures. Qu'ils excluent le fer et les métaux de tous les organes qui touchent le vin au cours des manipulations.

Un conseil spécial doit leur être donné pour la conservation de leurs vins.

Partout les cuves en ciment ou cimentées tendent à remplacer les vaisseaux en bois de chêne. Dans les cuves bien affranchies, le vin nouveau se conserve bien, en lui apportant les soins appropriés, mais il reste vin nouveau. Il ne se fait pas ; il se dépouille mal. Il serait fort utile qu'après le soutirage de décembre le vin soit mis en foudres, certains même en demi-muids à partir du printemps.

La mise en harmonie des obligations du producteur et des obligations du négociant dira, pour chaque genre de vin, si cette pratique doit incomber à l'un ou à l'autre. Mais on ne peut pas nier que les vins, surtout les vins rouges, ne prennent toute l'ampleur de leurs qualités que dans le bois.

Les devoirs des négociants régionaux

Quelles garanties n'auraient pas ces négociants, dont l'œuvre magnifique et alléchante doit être de réhabiliter les bons « Vins de Pays » en refaisant leur fortune, s'ils n'avaient à acheter et à vendre que des « Vins de Pays » de qualité, éclos d'une sélection sévère et disciplinée opérée par les producteurs ?

Leur rôle se bornerait — et il sera déjà assez ardu — à lutter, avec des armes fraîches et belles, contre l'industrie des vins omnibus.

Nous connaissons les obstacles qui les attendent.

La force des grands établissements à succursales qui standardisent les vins en leur coupant les ailes est d'apporter le vin en bouteilles jusqu'au domicile du consommateur.

Il faut donc qu'ils puissent trouver dans les centres de consommation des revendeurs qui apportent avec les « Vins de pays » les mêmes avantages matériels à leur clientèle. Est-ce impossible ? Nous ne le pensons pas.

Faudrait-il établir une organisation spéciale dans ce but que, là aussi, une entente collective pourrait être fructueuse.

Le principal devoir de ces négociants sera, en constituant des lots commerçables de chaque type de « Vin de pays », d'en respecter la nature et les qualités, de s'interdire toute addition de vin qui leur soit étranger, de s'appliquer à les bien présenter, par les seules opérations rationnelles et correctes, de soutirage, de collage et de filtrage.

Le seul point délicat est la bonne organisation du transport et de la vente. Ce serait leur faire injure que de penser que c'est au-dessus de leurs moyens. La perspective de retrouver leur prospérité d'autrefois doit leur rendre cette tâche facile et leur donner du cœur au travail.

Il existe encore un assez grand nombre de négociants régionaux qui font la « clientèle bourgeoise ». Sans écarter aucun concours, ce sont, semble-t-il, les plus indiqués pour entreprendre cette croisade d'accord avec les vignerons.

Dans toutes les régions consommatrices françaises, il existe, ainsi que nous avons eu soin de l'indiquer, des établissements possédant de nombreux débits qui ne sont pas tombés dans l'erreur du vin omnibus. Les Entrepôts X, les Docks Y, les Etablissements Z, ont à la vente dans leurs comptoirs, à côté de vins anonymes, de nombreux types de vins qui se disent originaires d'un cru ou d'un pays déterminé : Ceux-là aussi peuvent être d'un concours précieux dans la croisade rénovatrice.

Nous voulons croire que tous ces « Vins de Pays » sont bien présentés avec toute la sincérité désirable quant à l'indication de leur origine. C'est là un point capital pour l'avenir de la **Renaissance des Vins de Pays**.

C'est la question qu'il nous reste à examiner vis-à-vis de la législation française et sur le terrain international.

Les vins de pays au point de vue international

Nous vivons une époque où, plus que jamais, il faut savoir regarder par delà les frontières. Si la France s'est toujours trouvée à l'avant-garde des réformes en matière d'économie viticole ou vinicole, si la plupart des nations où l'on cultive la vigne ont tendance à l'imiter ou à la suivre, il est bon de regarder chez elles quel est le reflet de nos propres efforts.

La Conférence internationale du Vin qui a tenu ses assises au mois de mars dernier à Paris nous donne à cet égard les enseignements les plus précieux. Nous pourrions extraire des discours de M. Barthe, président de cette Conférence, des textes traduisant les impressions unanimes des délégués de toutes ses nations viticoles, favorables à cette croisade pour la Renaissance des « Vins de Pays ». Nous craindrions qu'on n'y voie que l'expression des désirs de la France.

Nous préférons reproduire l'extrait suivant de l'allocution prononcée à la séance solennelle de clôture de la Conférence par le Président de la Délégation espagnole, M. Cabrera Toba, président du Groupe viticole des Cortès Constituantes :

« ...M. Barthe l'a dit, cette Conférence a été la Conférence de la logique et la « Conférence de la qualité. C'est exact. La logique et la qualité constituaient « l'étape nécessaire dans la route du progrès vinicole. Je suis certain que la « Conférence prochaine marquera le terme de cette route et qu'elle sera enfin « celle de la *Personnalité du vin.*

« Qualité et logique, en effet, sont deux mesures qui doivent nous préparer à « *donner à chaque vin une personnalité. La technique moderne de la vente « l'exige.* Ce ne sera que lorsque nous aurons donné une personnalité à chaque « vin que nous trouverons une solution aux questions dont nous cherchons « aujourd'hui une solution provisoire ». (*Très bien ! Très bien !*)

Il n'est pas possible de trouver une adhésion plus éclatante et plus complète à la croisade pour la *Renaissance des Vins de Pays*, dont la France a semé le germe dans sa législation du 1er janvier 1930.

Nous pourrions citer les efforts faits en Italie pour l'établissement des « *Vini typici* », ceux qui sont tentés en Grèce, en Suisse et ailleurs.

La citation précédente suffit à montrer que le problème est désormais sur le plan international.

Faut-il souligner que cela brisera définitivement les protestations furieuses qui se sont élevées quand on a voulu appliquer en France l'exclusion des vins étrangers des coupages, exclusion inscrite dans l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930 ?

« *Donner à chaque vin une personnalité* », c'est la « *Reconnaissance des Vins de Pays* », c'est la clef de « *la reconnaissance de la qualité* ».

Nous avons le devoir d'apporter cet élément de prospérité à notre marché national. Nous continuerons à nous tenir à la tête du mouvement économique viticole en donnant au monde l'exemple du respect de la logique et du respect de la qualité.

Il nous faudra pour cela compléter notre législation. Comment assurer le respect de la personnalité de chaque « Vin de Pays », sinon en suscitant l'action

tutélaire des pouvoirs publics pour déjouer la concurrence déloyale, avec le concours des Syndicats de producteurs ?

Nous ne pouvons qu'en souligner la nécessité. Mais ce n'est pas sans suggérer, comme nous l'avons déjà dit, que c'est dans la législation sur les appellations d'origine que l'on trouvera des inspirations fructueuses pour la défense des appellations des « Vins de Pays ».

Qu'on le veuille ou non, c'est une gamme ininterrompue de charmes et de mérites qui s'étend des vins des plus grands crus aux « Vins de Pays » les plus modestes dont les bienfaits ont été consacrés quand : « La Madelon, la gorge nue, nous apportait du vin nouveau. »

La législation doit les confondre tous sous sa même protection.

Nous venons de lire deux thèses remarquables présentées pour l'obtention du grade de Docteur en Droit, l'une de M. Max Bernard sur le Régime des Vins à appellation d'origne, l'autre de M. Jean Sabadie sur le Nouveau Statut de la Viticulture.

Elles nous sont un témoignage que les champions de la viticulture, qui depuis tant d'années s'attachent à l'œuvre ingrate de sa défense, peuvent entreprendre avec confiance la nouvelle croisade que nous prêchons pour la « *Renaissance des Vins de Pays* ». Ils sont sûrs d'avoir avec eux, pour les seconder dans leur tâche et pour la poursuivre, des jeunes à l'esprit cultivé et au cœur bien accroché.

Lucien SEMICHON.

Directeur de la Station œnologique de Narbonne.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.) — Une opinion algérienne sur la récolte méridionale de 1932 (Averseng. Watin). — Les cessions d'alcool de vin par l'Etat — Pour avoir du vin coloré (Prof. L. Mathieu). — Présentation des vins, liqueurs, apéritifs français à la Chambre de commerce de Colmar. — Institut œnotechnique de France.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température et l'état atmosphérique sont favorables maintenant à la bonne marche de la maturité des raisins qui restent encore sur les pieds de vignes de notre région. Nous aurions pourtant besoin d'un peu de pluie pour les coteaux. Les quelques averses qui ont simplement mouillé les feuilles et un peu la surface du sol ne suffisent pas pour donner aux terrains de coteaux l'humidité qu'il faudrait. Dans la nuit du 30 août il a fait un violent orage dans la Haute-Garonne et l'Ariège. La grêle est tombée vers Bédarieux, région qui est éprouvée presque tous les ans. Malgré la chaleur lourde qui persiste même en septembre, la maturité complète des raisins ne se fera qu'à la fin du mois. Les chasselas ne sont réellement mûrs que maintenant. Les expéditions faites fin août ne doivent pas avoir donné satisfaction à la clientèle des consommateurs.

Nos prévisions de rendement restent les mêmes. Très petite récolte pour les quatre départements méridionaux gros producteurs. L'Hérault en particulier est très éprouvé.

Les raisins ne mûrissent pas régulièrement. Sur la même grappe, on voit souvent des grains de différentes grosseurs. Certains commencent à noircir, tandis que l'ensemble reste encore vert. Si la température persiste à être humide, la maturité se fera plus régulièrement et avancera de quelques jours.

Nous continuons à voir pas mal de vignes encore envahies de mauvaises

herbes qui emprisonnent entièrement les ceps en dépassant comme hauteur les sarments. Si, un peu avant les vendanges, les pluies engendrent l'humidité, il y aura beaucoup de pourriture dans ces vignes.

On ne doit sulfater maintenant que les extrémités des sarments où de jeunes feuilles tendres ont poussé, ainsi que les greffes du printemps dernier. Dans les vignes fortement envahies en ce moment par l'Oïdium, et il en est, surtout les Carignans, ne pas hésiter et les pulvériser sur les fruits seulement au permanganate à 150 grammes.

On peut utiliser la période calme qui nous sépare des vendanges pour effectuer sur place les greffes dites d'été ou d'automne. Le bois commence à être mûr pour permettre de prélever les greffons sains. Nous laissons le soin aux viticulteurs de choisir le mode de greffage qui leur conviendra, soit la greffe mayorquine, la greffe de Cadillac ou même la greffe en fente ordinaire. Cette dernière est peu courante, pour les greffages d'été. On nous demande quelle est, des deux greffes : Cadillac ou mayorquine, celle qui donne les meilleurs résultats. Les deux sont bonnes et satisfont les viticulteurs qui les pratiquent. La greffe mayorquine, avec le greffoir pratique et de précision d'Ulysse Fabre, se répand de plus en plus dans notre région. Surtout dans les localités où quelques viticulteurs ont déjà essayé ce mode de greffage que nous avons décrit longuement l'année dernière. D'ailleurs, les viticulteurs qui désireraient avoir des renseignements pratiques sur la greffe mayorquine peuvent s'adresser à M. Duret, propriétaire viticulteur à Vergèze (Gard), qui se fera un plaisir de les faire bénéficier de sa longue expérience et des résultats obtenus. Nous, qui suivons depuis quelques années la marche des diverses sortes de greffages de la vigne, nous avons la conviction, personnelle il est vrai, que les greffes d'été sont bien préférables aux greffes de printemps.

A la cave. — Cette année, dans notre région, on n'a pas fait de nouvelles cuves pour loger la vendange parce qu'on aura, dans toutes les propriétés viticoles, de la vaisselle vinaire de reste. Pourtant, pour ceux qui ont voulu remplacer les vieux foudres, dangereux pour la sécurité de la récolte, par des cuves en ciment, nous rappelons les procédés « d'affranchissement » indispensables, si l'on ne veut pas que le vin prenne un goût désagréable.

Il est d'abord préférable de construire les cuves deux ou trois mois avant les vendanges. Les remplir complètement d'eau, qui séjournera pendant une semaine. Après vidange, badigeonner avec soin toutes les parois intérieures d'une solution d'acide tartrique. Passer plusieurs couches à 20 %.

On peut aussi, pour plus de sûreté d'affranchissement, badigeonner les parois à plusieurs reprises avec des solutions chaudes de silicate de potasse : 1° 3 litres de silicate de potasse dans 10 litres d'eau ; 2° 4 litres de silicate de potasse dans 8 litres d'eau ; 3° 5 litres de silicate de potasse et 5 litres d'eau. Laisser sécher un ou deux jours entre chaque opération. Le silicate de potasse peut être remplacé par un fluosilicate.

Les récipients neufs en bois doivent être étuvés lorsque c'est pratique ; mais comme les grands foudres ne peuvent pas toujours s'étuver, on fait éteindre dans le récipient de la chaux en pierres avec une petite quantité d'eau, en ayant soin de fermer les ouvertures pendant une journée. Puis on badigeonne les parois avec le lait de chaux obtenu.

Le carbonate de soude Solvay peut aussi être employé pour l'affranchissement des futailles neuves. Il faut avoir soin de laver à grande eau les récipients traités soit à la chaux, soit au sulfate de soude.

Si les vieux foudres qu'on utilise tous les ans ont été régulièrement soufrés dans le courant de l'année, tous les trimestres, l'intérieur sera en bon état pour recevoir la nouvelle récolte. Il faut s'assurer qu'ils sont étanches, en mettant de l'eau intérieurement, qu'on répandra sur toutes les parois plusieurs fois dans la journée.

Si on avait laissé prendre de la piqûre, ou développer quelques moisissures, il faudrait détartrer, laver avec un lait de chaux et soufrer fortement ou passer au permanganate de potasse.

Le permanganate est mis à raison de 10 à 15 gr. par 100 litres d'eau. On

laisse séjourner pendant quelques jours et on lave les parois des foudres avec la solution, qui a une grande puissance de désinfection.

Raisins primeurs. — Les stations uvales ne viennent d'ouvrir les stands que maintenant, et encore, les premiers raisins n'étaient pas très mûrs et les grains n'avaient pas un développement normal. Maintenant, les raisins sont beaux.

Il sera bon, cette année, de faire tremper dans de l'eau fraîche les raisins, quelques instants avant de les consommer, afin d'enlever les particules de sulfate de cuivre qui pourraient se trouver sur les grains.

Sur les quais de la gare de Montpellier, on vend des boîtes de raisins bien présentés à un prix raisonnable de 2 francs la boîte.

On peut, dans les stations uvales et sur les quais des gares, aider à la consommation du raisin, en vendant des raisins de choix à des prix raisonnables.

Les prix de début, à la station uvale de Montpellier, étaient un peu élevés : 4 fr. 25 le kilogr. Le prix de 3 fr. 50 aurait été suffisant, C'est d'ailleurs le prix qu'on paie actuellement.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles continuent à être calmes et les transactions peu importantes. Les cours restent stationnaires et un peu en dessous de ceux qui se pratiquaient au commencement d'août, malgré la mauvaise apparence de la récolte.

Le commerce extérieur s'alimente au jour le jour, attendant les premiers vins d'Algérie pour rafraîchir quelques vins inférieurs et un peu usés de la dernière récolte.

Certains négociants de notre région, qui avaient acheté sur souche d'importants lots de vin d'Algérie, à des prix relativement bas, ont envoyé leur personnel pour vinifier.

La question algérienne sera difficile à régler. Elle préoccupe les viticulteurs français.

Un peu de calme, dans les polémiques des journaux politiques locaux, au sujet du blocage, de l'alcool et de l'Algérie. Cette trève ne sera pas de longue durée. — E. F.

Une opinion algérienne sur la récolte méridionale de 1932. — Les journaux africains du Nord ont publié fin août la note suivante :

Justement émus des bruits contradictoires et tendancieux que la spéculation répand dans les milieux viticoles algériens concernant la future récolte, les viticulteurs soussignés, rentrant de France après avoir visité en détail l'ensemble du vignoble métropolitain ;

Considérant comme un impérieux devoir de solidarité d'exprimer leur sentiment sur l'état actuel du vignoble en France, déclarent que,

Contrairement à l'article paru il y a une quinzaine de jours dans un des plus importants journaux viticoles de France, aucun département n'est indemne et les dégâts peuvent s'évaluer à 10 ou 15 p. 100 dans l'ensemble des contrées de faible production.

Dans le Bordelais, 25 à 30 p. 100 de perte.

Dans les quatre départements gros producteurs, Gard, Hérault, Aude et Pyrénées-Orientales, les dégâts sont énormes et continuent journellement. Des plantiers nombreux sont abandonnés. Les dégâts, là, peuvent être évalués à 40 p. 100 au minimum.

La Pourriture, notamment, envahissant les Pyrénées-Orientales, le 23 courant, a, en 48 heures, causé des ravages considérables.

Ravages qui, vu le temps humide, chaud et orageux qui sévit sur le Midi, risquent de se propager de façon fulgurante.

Vendanges en retard de trois semaines en moyenne.

Gaston Averseng, *viticulteur à El-Affroun.*
Robert Watin, *viticulteur à Littré.*

Les cessions d'alcool de vin par l'Etat. — Le *Journal officiel* publie un décret autorisant les cessions d'alcool de vin par l'Etat. Voici le rapport adressé par les ministres des Finances, du Budget et de l'Agriculture au Président de la République :

Paris, 24 août.

A la suite des achats effectués en exécution de la loi du 19 avril 1930, dont les effets ont été prorogés par la loi du 19 décembre de la même année, l'Etat détient à l'heure actuelle une quantité d'alcool de vin supérieure à 200.000 hectolitres exprimés en alcool pur. Bien que le texte légal spécifie sans aucune restriction que ces alcools seront cédés pour la consommation de bouche, il a toujours été entendu que les cessions seraient faites de manière à n'apporter aucun trouble sur le marché libre.

Tant que les cours demeurent normaux sans tendance excessive à la hausse, l'Etat a le devoir de ne pas en contrarier le jeu régulier par son intervention. Mais les voix les plus autorisées ont, à maintes reprises, déclaré que si une raréfaction de la marchandise se produisait, ou si les prix atteignaient un niveau trop élevé, le Service des alcools mettrait en vente tout ou partie des stocks dont il est détenteur. Or, le cours de l'alcool vient d'atteindre 1.215 francs et même 1.225 francs (payé) à la Bourse de Commerce de Paris. Le moment est donc venu pour l'Etat de jouer le rôle régulateur que lui a confié le législateur.

Le projet de décret que nous avons l'honneur de soumettre à votre approbation autorise la vente au prix de 1.225 francs l'hectolitre, d'une première tranche de 30.000 hectolitres. Si l'ascension des cours se continuait, de nouvelles cessions interviendraient, nous tenons à le marquer dès maintenant.

En conséquence, le décret suivant a été pris en conformité de l'article 3 (2e paragraphe) de la loi du 19 avril 1930 :

Article premier. — Par prélèvement sur les alcools de vins achetés en exécution de la loi du 19 avril 1930, une quantité de 30.000 hectolitres, exprimés en alcool pur, est mise en vente par la Direction des poudres (Service des alcools) au prix de 1.225 francs l'hectolitre à 100 degrés, marchandise nue, prise dans les bacs des distillateurs ou dans les magasins du Service des alcools.

Art. 2. — Les alcools rétrocédés doivent être exclusivement employés par l'acheteur à la préparation d'eaux-de-vie, de spiritueux composés ou à la conservation des fruits. Ils ne peuvent faire l'objet d'aucune nouvelle cession en nature.

Art. 3. — Dans le cas où les offres d'achat reçues avant le 15 septembre 1932 porteraient sur une quantité supérieure à 30.000 hectolitres, celles émanant d'industriels qui utilisent l'alcool à la conservation des fruits et sucs de fruits seraient servies par priorité.

Art. 4. — La Direction des poudres (Service des alcools) réglera les conditions de paiement et généralement toutes les questions de détail soulevées par l'application du présent décret.

Pour avoir du vin coloré. — La coloration du vin est pour nombre de consommateurs un important facteur de qualité, d'où l'emploi, comme coupage, des vins teinturiers ou très colorés quand l'intensité colorante paraît insuffisante aux détenteurs de vin ; cependant un même raisin non teinturier peut donner des vins à colorations plus ou moins fortes, suivant les pratiques de vinification.

Pour les vins de raisins noirs à jus blanc, la matière colorante est localisée sinon exclusivement dans la peau des grains, tout au moins dans celle-ci et dans les couches adhérentes à la pulpe où elle se diffuse soit par un excès de maturation, soit par l'action d'une température élevée qu'on peut d'ailleurs provoquer ; c'est donc surtout par la macération des peaux dans le moût que la couleur passe dans ce dernier et sa vitesse de diffusion y est favorisée par l'acidité, l'alcool, par les brassages qui renouvellent les contacts, ou les remontages à la pompe qui lessivent le chapeau ; la température élevée de la masse en fermentation active encore cette dissolution.

La sulfitation agit de même en formant avec les matières colorantes des dérivés incolores qui se diffusent d'autant plus rapidement que l'enveloppe des cellules des peaux altérées par le contact sulfureux laisse échapper plus facilement les matières colorantes que les cellules vivantes retiennent énergiquement.

On conçoit donc qu'on aura des colorations très différentes entre deux cuves

de même vendange dont l'une est abandonnée à elle-même tandis que dans l'autre la macération de la couleur est activée par la sulfitation, les brassages, une température plus élevée, tout en évitant les inconvénients des excès de température.

Cependant il peut y avoir des exceptions à ce cas général ; la couleur de la seconde cuve ayant d'abord crû plus vite que celle de la première, si on laisse les deux vins cuver très longtemps, comme cela arrive en certaines régions, en continuant les brassages dans la seconde, la comparaison des colorations manifestera leur diminution, mais celle de la seconde cuve étant plus rapide que celle de la première, le bénéfice de la macération activée sera donc perdu et, de plus, ce vin devenu moins coloré aura un goût de grappe prononcé, surtout si on n'a pas eu soin d'égrapper.

Cette diminution de la coloration due à une précipitation de la couleur qui s'est déposée sur le marc, les parois de la cuve, etc., se produit dans toutes les cuvaisons un peu longues à un moment donné qu'on peut déterminer par l'observation journalière de la couleur ou toutes les 12 heures sur le moût filtré sur un tampon d'ouate, après chaque brassage ou remontage. En un mot, il y a un moment où il y a un maximum de coloration, moment qui dépend des facteurs de la macération.

Si à partir de ce moment on supprime celle-ci ou tout au moins les pratiques qui l'ont favorisée et qui agissent en sens contraire par l'insolubilisation de la couleur, le vin restera avec sa coloration maxima acquise.

Tous ceux qui procèdent ainsi à un décuvage à ce maximum de coloration ont pu constater la saveur globale plus coulante, l'absence des goûts de râfle, la moindre quantité d'alcool fixé par le marc, et aussi une récolte plus abondante de crème de tartre sur la fin de la fermentation, sans compter des vins à bouquet plus fin et plus développé, si la fermentation est terminée à plus basse température. — Prof. L. MATHIEU, *agrégé de Sciences physiques et naturelles, directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

Présentation des vins, liqueurs, apéritifs français à la Chambre de Commerce de Colmar. — La consommation des produits français peut augmenter sensiblement dans la Haute-Alsace où le goût et les usages montrent encore l'influence des 50 années d'union douanière avec l'Allemagne.

Les producteurs de vins et les distillateurs peuvent donc profiter de l'organisation réalisée par la Chambre de Commerce de Colmar, qui met à leur disposition le hall de son hôtel pour présenter leurs spécialités pendant un mois — fin septembre — fin octobre.

De même que pour les autres branches de la production, la Chambre de Commerce fait une véritable propagande collective : annonces dans les journaux locaux, invitations par T. S. F., pancartes dans les chemins de fer. Cette action est doublée par celle des détaillants qui font des étalages spéciaux pendant cette période et assurent la vente.

Nos propriétaires de caves ou de marques peuvent ainsi présenter groupé, l'ensemble de leur production alors qu'aux étalages des détaillants, les produits des différentes maisons sont mélangés.

Les frais de participation, 500 francs une vitrine, comprennent l'assurance et l'éclairage. Ils sont peu élevés, étant donné le but poursuivi par la Chambre de Commerce de faire connaître les produits français.

Tous renseignements au délégué général à Paris, 74, boulevard Haussmann. Europe 89-78.

Institut Œnotechnique de France. — La 19e édition de l'affiche *Principes de vinification* rédigée par le Prof. L. Mathieu et résumant, à l'usage du personnel, les connaissances essentielles pour retirer du raisin des vins ayant le maximum de qualité, est adressée à toute demande reçue par la Direction de l'Institut Œnotechnique de France à Gagny-lez-Paris, et accompagnée de 1 fr. 80 en timbres pour les frais d'envoi individuel. Prix spéciaux par quantité pour les Associations.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 110 à 120 francs ; 9°, 155 à 165 fr. ; 10°, 170 à 180 fr. ; Corbières 11°, 190 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 200 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 210 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 195 fr. et au-dessus ; 9°, 200 fr. et au-dessus ; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¾ à 9°, 240 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 265 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 1.500 à 1.700 fr. ; 1ers crus Graves, 2.800 à 3.600 fr. ; 2es crus, 2.400 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 240 à 280 fr. ; Mâconnais, 200 à 225 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 320 à 360 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 500 à 600fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 175 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 700 à 800 fr. ; Gros plants, de 280 fr. à 320 fr. Noah, de 135 à 150 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 10 fr. 50 à 12 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 11 fr. 50 le degré. Distillerie, 8 fr. 25 à 8 fr. 60.

MIDI. — *Nîmes* (*5 septembre 1932*). — *Cote officielle :* Aramon, 8 à 9° 115 à 125 fr. ; 9 à 10° 125 à 135 fr. ; 10 à 11° 145 » à 155 fr. » Blancs pas d'affaires. Trois-six B. G. 100° 1.050 à 1.075 fr.

Montpellier (*30 août*). — Vins rouges, 8°, de 120 à 135 fr. ; 9°, 125 à 135 fr. ; 10 à 11°, 140 à 155 fr. l'hecto. Esprit de vin à 86°. Sans affaires.

Béziers (*2 septembre*). — 8° à 9°5, 118 à 140 fr. ; Coteaux, 9°5 à 10°, 142 à 148 fr. ; Hauts-Coteaux, » à » fr. ; Blancs supérieurs, 160 à 175 fr. l'hecto. Alcools, 3/6 pur vin, 86°, 905 à 925 fr. ; les 100°, » à » fr. Eaux-de-vie. Pas d'affaires.

Minervois (*4 septembre*). — Marché d'Olonzac, 14 fr. à 14 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*3 septembre*). — Vins de 13 fr. 25 à 14 fr. 50 suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce). De » fr. » à » fr. » le degré. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (*3 septembre*). — 8°, de 118 à 122 fr. ; 9°, 125 à 130 fr. ; 10°, 140 à 145 fr. ; 11°, 155 à 160 fr. ; 12°, pas de cote.

Narbonne (*1er septembre*). — Vins rouges, de » fr. » à » fr. » le degré hectolitre.

Alsace. — Vins blancs courants : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin : de 280 à 350 fr. ; vieux, de 320 à 350.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 119 fr. à » fr. »; orges, 64 fr. à 69 fr.; escourgeons, 68 fr. à 71 fr.; maïs, 68 fr. » à 70 fr. »; seigle, 69 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 74 fr. à 77 fr.; avoines, 78 fr. à 83 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 57 fr. 07 à » fr. ». Buenos-Ayres, 38 fr. 02 à 38 fr. 00. Chicago, 49 fr. 26 à 55 fr. 24. — Sons, 40 fr. à 42 fr. — Recoupettes, de 37 à 39 fr.; remoulages, de 40 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 75 à 100 fr.; saucisse rouge, 45 à 60 fr.; sterling, 30 à 36 fr.; Rosa, 40 à 46 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 145 fr. à 180 fr.; paille d'avoine, de 145 fr. à 180 fr.; paille de seigle, 145 fr. à 180 fr.; luzerne, 190 fr. à 260 fr.; foin, 175 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 700 fr.; féveroles, de 100 à 105 fr.; luzerne, de 550 à 600 fr.; sainfoin, 275 à 310 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 224 fr. 50 à 225 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 17 fr. 50. — Veaux, 5 fr. 50 à 14 fr. 50. — Moutons, 7 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. 80. — Longe, de 9 fr. » à 15 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 85 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Raisins du Midi, noirs, 280 à 360 fr.; blancs, 320 à 600 fr.; d'Espagne, Muscat, 550 à 630 fr. — Bananes Canaries, 350 à 400 fr. — Citrons, 400 à 500 fr. — Cerises, 380 à 520 fr. — Figues, 600 à 800 fr. — Melons de Nantes, 5 à 10 fr. la pièce. -- Reine-Claude, 275 à 600 fr. — Groseilles à grappes, de 140 à 180 fr. — Pêches de Perpignan, 300 à 700 fr. — Amandes vertes, 250 à 550 fr. — Tomates du Midi, 70 à 110 fr. — Pois verts, de 50 à 100 fr. — Haricots verts, 175 à 400 fr. — Artichauts, 30 à 125 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 75 à 125 fr. le cent. — Laitues de Paris, 20 à 70 fr. le cent. — Epinards, de 90 à 125 fr. — Carottes de Nantes, 140 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.